



# DOMAINE Armelle et Bernard RION

Propriétaires-Récoltants – 8, Route Nationale – F 21700 VOSNE-ROMANÉE

Téléphone (+33) 03 80 61 05 31

www.domainerion.fr – E-mail : rion@domainerion.fr

**Armelle et Bernard RION, leurs filles Nelly, Alice et Mélissa, ainsi que leur gendre Louis, travaillent 8 hectares de vignes, principalement situées sur la Côte de Nuits. Pour le travail de la vigne et l'élevage du vin, la famille Rion perpétue la tradition transmise de générations en générations. Depuis 2019, le Domaine Armelle et Bernard Rion est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3.**



## BOURGOGNE « La Croix Blanche »

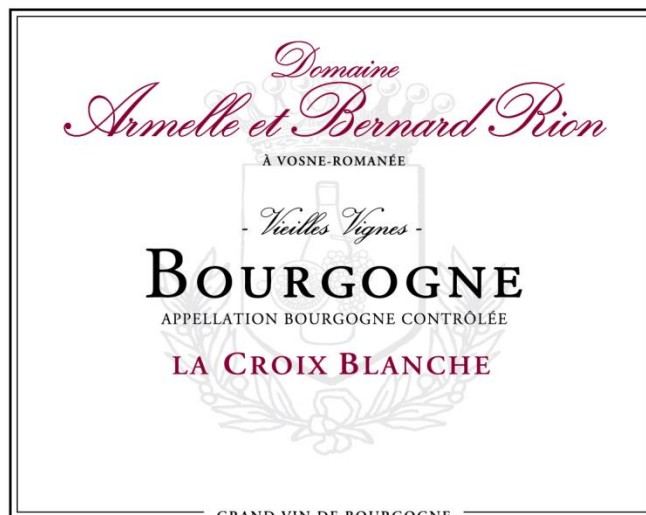
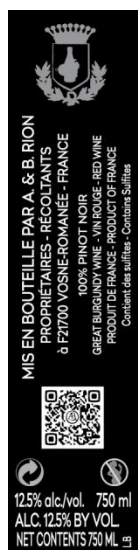
Vin rouge issu du cépage Pinot Noir.

Le Bourgogne rouge « La Croix Blanche » est composé à 100% de Pinot Noir. Les parcelles dont il est issu sont situées au sud du village de Vosne-Romanée, aux portes de Nuits-Saint-Georges. Les raisins sont tous issus de vieilles vignes, d'une cinquantaine d'années en moyenne. Ici, comme sur toute l'exploitation, le Domaine Rion pratique une agriculture durable et raisonnée, exempte d'insecticide et d'herbicide grâce notamment au travail mécanique du sol.

Après une vendange manuelle, la récolte est égrappée, les baies entières fermentent pendant 2 semaines en cuve ciment. Les raisins sont pigés manuellement. Après pressurage, le vin est descendu en cave dans des fûts de chêne pour une durée de 12 à 15 mois environ.

Vin racé mais possédant des tanins très fins, il possède un beau potentiel de garde pour son appellation. Il développera des arômes de fruits rouges lorsqu'il sera jeune et des arômes de sous-bois en vieillissant. A servir jeune avec les viandes grillées ou plus vieux avec des viandes en sauce et bien sûr avec le traditionnel plateau de fromages fins.

Garde : de 5 à 8 ans.



Siret 330 712 753 00012 – N°TVA : FR 58 330 712 753 – R.C.S. : D 330 712 753 384 D 11

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.